APPOGIA BLANC

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS

Champagnes Type Blanc de blancs

Ce champagne est comme son nom l l de la gamme du domaine Faniel et fils et d démarche singulière : celle de ne sélectionner qu cépage, le Chardonnay et de le livrer dans une expression complexe et séduisante. Un grand vin, un fleuron de la gamme !

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Apéritif, poisson, viande blanche, et dessert sec, s'accorderont avec ce champagne

Détails

Effervescent : oui
Viticulture : Raisonnée
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Mathieu Faniel
Domaine : Champagne Faniel et Fils
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Chardonnay
Degrès : 12 %
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : La mousse, abondante au service, constitue un large cordon de fines bulles. La robe présente des nuances vieil or avec un vin limpide.
Nez : Fin et raffiné, le nez, de fruits à chair blanche et de belle vivacité, s'incline devant des arômes de chausson aux pommes et se mêlent subtilement à quelques notes florales.
Bouche : Attaque franche et structurée, la belle matière avec un aspect charnu traduit la richesse de la cuvée.
Finale : La finale a une belle fraîcheur résiduelle en gardant un bel équilibre
Garde : 4 à 5 ans
Température de service : 8°

Caractéristiques

Terroir : Sols Argilo calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox puis fermentation malo lactique sur lie
Elevage : En cuve inox jusqu' à la mise en bouteille

HISTOIRE DU DOMAINE

Récoltant manipulant, nous sommes situés en plein cœur de la Champagne dans un petit village entre Reims et Epernay, Cormoyeux. A la fin de la guerre, André Faniel, alors propriétaire de vignes, décide de se lancer dans la vinification et la commercialisation dans un ancien monastère du XVIIème siècle. Puis, son fils Jacques a repris le domaine et c'est au tour de Mathieu Faniel aujourd'hui d'apporter sa pierre à l'édifice en développant et prospérant le domaine.Aujourd'hui nos caves font le grand bonheur des badauds ainsi que notre passion pour notre métier.Soucieux de la biodiversité, nous sommes aujourd'hui certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.

AUGERON
FAMILLE PERRI